

## RAAD VAN STATE

Afdeling Wetgeving  
Advies 54.664/1  
van 12 december 2013  
over

een ontwerp van koninklijk besluit "tot wijziging van de formule voor de indexerings van het bedrag van het minimumloon voor de toekenning van een tijdelijke tewerkstellingsvergunning, verleend in het kader van de Europese blauwe kaart op grond van artikel 15/1 van het koninklijk besluit 9 juni 1999 houdende uitvoering van de wet van 30 april 1999 betreffende de tewerkstelling van buitenlandse werknemers".

Op 3 december 2013 is de Raad van State, afdeling Wetgeving, door de Minister van Werk verzocht binnen een termijn van dertig dagen, een advies te verstrekken over een ontwerp van koninklijk besluit "tot wijziging van de formule voor de indexerings van het bedrag van het minimumloon voor de toekenning van een tijdelijke tewerkstellingsvergunning, verleend in het kader van de Europese blauwe kaart op grond van artikel 15/1 van het koninklijk besluit van 9 juni 1999 houdende uitvoering van de wet van 30 april 1999 betreffende de tewerkstelling van buitenlandse werknemers".

Het ontwerp is door de eerste kamer onderzocht op 12 december 2013. De kamer was samengesteld uit Marnix Van Damme, kamervoorzitter, Wilfried Van Vaerenbergh en Wouter Pas, staatsraden, Marc Rigaux en Michel Tison, assessoren, en Wim Geurts, griffier.

Het verslag is uitgebracht door Wendy Depester, adjunct-auditeur.

Het advies, waarvan de tekst hierna volgt, is gegeven op 12 december 2013.

Met toepassing van artikel 84, § 3, eerste lid, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, heeft de afdeling Wetgeving zich beperkt tot het onderzoek van de bevoegdheid van de steller van de handeling, van de rechtsgrond, alsmede van de vraag of aan de te vervullen vormvereisten is voldaan.

Dat onderzoek geeft geen aanleiding tot opmerkingen.

De Griffier,  
Wim GEURTS  
De Voorzitter,  
Marnix VAN DAMME

## CONSEIL D'ETAT

Section de législation  
Avis 54.664/1  
du 12 décembre 2013  
sur

un projet d'arrêté royal « modifiant la formule d'indexation du montant de rémunération minimum, nécessaire pour l'octroi d'une autorisation provisoire d'occupation, octroyée dans le cadre de la carte bleue européenne prévu à l'article 15/1 de l'arrêté royal du 9 juin 1999 portant exécution de la loi du 30 avril 1999 relative à l'occupation des travailleurs étrangers ».

Le 3 décembre 2013, le Conseil d'Etat, section de législation, a été invité par la Ministre de l'Emploi à communiquer un avis, dans un délai de trente jours, sur un projet d'arrêté royal « modifiant la formule d'indexation du montant de rémunération minimum, nécessaire pour l'octroi d'une autorisation provisoire d'occupation, octroyée dans le cadre de la carte bleue européenne prévu à l'article 15/1 de l'arrêté royal du 9 juin 1999 portant exécution de la loi du 30 avril 1999 relative à l'occupation des travailleurs étrangers ».

Le projet a été examiné par la première chambre le 12 décembre 2013. La chambre était composée de Marnix Van Damme, président de chambre, Wilfried Van Vaerenbergh et Wouter Pas, conseillers d'Etat, Marc Rigaux et Michel Tison, assesseurs, et Wim Geurts, greffier.

Le rapport a été présenté par Wendy Depester, auditeur adjoint.

L'avis, dont le texte suit, a été donné le 12 décembre 2013.

En application de l'article 84, § 3, alinéa 1<sup>er</sup>, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, la section de législation s'est limitée à l'examen de la compétence de l'auteur de l'acte, du fondement juridique et de l'accomplissement des formalités prescrites.

Cet examen ne donne lieu à aucune observation.

Le Greffier,  
Wim GEURTS  
Le Président,  
Marnix VAN DAMME

## FEDERAAL AGENTSCHAP

## VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

[C – 2014/18021]

7 JANUARI 2014. — Koninklijk besluit betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel

FILIP, Koning der Belgen,  
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, artikel 1, 2. c) en 3;

Gelet op Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, artikel 1, 3 c) tot e) en 4;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001 en artikel 4, § 1, derde lid;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw, tuinbouw, en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, 2<sup>o</sup>, gewijzigd bij de wet van 29 december 1990;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, artikel 2;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het FAVV en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, bekrachtigd door de wet van 19 juli 2001, artikel 3bis, eerste lid, ingevoegd bij de wet van 28 maart 2003;

## AGENCE FEDERALE

## POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

[C – 2014/18021]

7 JANVIER 2014. — Arrêté royal relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale

PHILIPPE, Roi des Belges,  
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, l'article 1<sup>er</sup>, 2. c) et 3;

Vu le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, l'article 1<sup>er</sup>, 3 c) à e) et 4;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois des 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et l'article 4, § 1<sup>er</sup>, alinéa 3;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1<sup>er</sup>, 2<sup>o</sup>, modifié par la loi du 29 décembre 1990;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, l'article 2;

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, confirmé par la loi du 19 juillet 2001, l'article 3bis, alinéa 1<sup>er</sup>, inséré par la loi du 28 mars 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Gelet op het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Gelet op het koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren;

Gelet op het advies 02-2012 van het wetenschappelijk comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 17 februari 2012;

Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op 12 september 2012, met toepassing van artikel 8, lid 1, van Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van de normen en technische voorschriften met betrekking tot de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op het overleg tussen de Gewestregeringen en de Federale Overheid van 15 november 2013;

Gelet op advies nr. 54.426/3 van de Raad van State, gegeven op 4 december 2013, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1 van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van de Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

#### HOOFDSTUK I. — *Werkingsfeer en definities*

**Artikel 1.** Dit besluit legt voorschriften vast met betrekking tot hygiëne evenals de maximale hoeveelheden die van toepassing zijn op :

1° de rechtstreekse levering, door de houder, van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;

2° de rechtstreekse levering, door de zeevisser, van kleine hoeveelheden primaire producten van zijn eigen vangst aan de eindverbruiker;

3° de rechtstreekse levering, door de jager, van kleine hoeveelheden vrij wild aan de eindverbruiker;

4° de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden van de in artikel 17 tot 21 bedoelde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

**Art. 2.** § 1. Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder :

1° Agentschap : het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2° Verordening (EG) nr. 852/2004 : de Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

3° Verordening (EG) nr. 853/2004 : de Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

4° Koninklijk besluit van 16 januari 2006 : het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

5° Koninklijk besluit van 10 november 2009 : het koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren;

6° Plaatselijke detailhandel : de detailhandel die gelegen is binnen een straal van 80 km van de productie-inrichting en die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;

7° Gekwalificeerd persoon : de natuurlijke persoon die door het Agentschap is geregistreerd als gekwalificeerd persoon bedoeld in Sectie IV, Hoofdstuk I, van bijlage III bij de Verordening (EG) nr. 853/2004;

8° Producent : de natuurlijke persoon of de rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de dieren op de veehouderij, de natuurlijke persoon die met voormelde natuurlijke persoon samenwoont of de rechtspersoon waarvoor een of meer van de genoemde natuurlijke personen verantwoordelijk zijn en die, wat de in dit besluit bedoelde producten betreft, uitsluitend producten verhandelt of overdraagt die zijn geproduceerd op de veehouderij van de verantwoordelijke.

§ 2. Zijn eveneens van toepassing voor dit besluit de definities vermeld in artikel 2 van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Vu l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale;

Vu l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Vu l'arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs;

Vu l'avis 02-2012 du comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 17 février 2012;

Vu la communication à la Commission européenne, le 12 septembre 2012, en application de l'article 8, paragraphe 1<sup>er</sup>, de la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu la concertation entre les gouvernements régionaux et l'autorité fédérale du 15 novembre 2013;

Vu l'avis n° 54.426/3 du Conseil d'Etat, donné le 4 décembre 2013, en application de l'article 84, §1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de la Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

#### CHAPITRE 1<sup>er</sup>. — *Champ d'application et définitions*

**Article 1<sup>er</sup>.** Le présent arrêté établit des prescriptions en matière d'hygiène ainsi que les limites quantitatives applicables à :

1° l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local par le détenteur d'animaux, en petites quantités de produits primaires issus de sa propre production;

2° l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local par le marin pêcheur, en petites quantités de produits primaires issus de sa propre pêche;

3° l'approvisionnement direct du consommateur final par le chasseur, en petites quantités de gibier sauvage;

4° l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de denrées alimentaires d'origine animale visées aux articles 17 à 21;

**Art. 2.** § 1<sup>er</sup>. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° Règlement (CE) n° 852/2004 : le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

3° Règlement (CE) n° 853/2004 : le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

4° Arrêté royal du 16 janvier 2006 : l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

5° Arrêté royal du 10 novembre 2009 : l'arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs;

6° Commerce de détail local : le commerce de détail qui se situe dans un rayon de 80 kilomètres autour de l'établissement de production et qui approvisionne directement le consommateur final;

7° Personne formée : la personne physique qui est enregistrée par l'Agence en tant que personne formée au sens de l'annexe III, section IV, chapitre I<sup>er</sup> du Règlement (CE) n° 853/2004;

8° Producteur : la personne physique ou la personne morale qui est responsable des animaux de l'élevage, la personne physique qui cohabite avec la personne physique susmentionnée ou la personne morale pour laquelle une ou plusieurs des personnes physiques précitées sont le(s) responsable(s) et qui, en ce qui concerne les produits visés par le présent arrêté, commercialise ou cède exclusivement des produits obtenus dans l'exploitation du responsable.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, les définitions reprises à l'article 2 du Règlement (CE) n° 853/2004 sont également applicables.

HOOFDSTUK II. — *Primaire producten*

## Afdeling I. — Rauwe melk en colostrum

**Art. 3.** De producent die rechtstreeks rauwe melk of colostrum uit de eigen productie levert aan de eindverbruiker houdt zich, onverminderd hetgeen is bepaald in het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen, aan de voorschriften :

1° van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 852/2004;

2° van sectie IX, hoofdstuk I, delen I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

3° van bijlage I.

**Art. 4.** De producent wiens rechtstreekse leveringen per jaar en per productie-inrichting groter zijn dan 15 000 liter rauwe koemelk, 2 000 liter rauwe melk van andere diersoorten of 20 liter colostrum, houdt zich aan de voorschriften :

1° van artikel 3, 1° en 2°;

2° van sectie IX, hoofdstuk I, deel III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

**Art. 5.** De producent wiens rechtstreekse leveringen per jaar en per productie-inrichting groter zijn dan de helft van het productievolume of 60 000 liter rauwe koemelk of de helft van het productievolume of 8 000 liter voor rauwe melk van andere diersoorten of 100 liter colostrum, houdt zich aan de voorschriften die zijn vastgelegd in artikel 4 en aan alle bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) 853/2004 die van toepassing zijn op rauwe melk en op colostrum, alsook aan de in uitvoering daarvan genomen verordeningen.

**Art. 6.** § 1. De producent mag slechts onverpakte rauwe melk of colostrum rechtstreeks leveren :

1° op de productieplaats, de rauwe melk of het colostrum wordt rechtstreeks aan de eindverbruiker overhandigd door de exploitant die ze in het bijzijn van deze verpakt;

2° via huis-aan-huisverkoop binnen een straal van 80 km rond de productieplaats, de rauwe melk wordt rechtstreeks aan de eindverbruiker overhandigd door de exploitant die ze in het bijzijn van deze verpakt;

3° op markten binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;

4° via melkautomaten die zijn opgesteld op de productieplaats of binnen een straal van 80 km rond de productieplaats, onverminderd de bepalingen die zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen;

5° vanuit de productie-inrichting aan een plaatselijke detailhandel die de rauwe melk of het colostrum rechtstreeks levert aan de eindverbruiker.

§ 2. Elke rechtstreekse levering gebeurt in een kleine hoeveelheid.

§ 3. De recipiënten kunnen door de eindverbruiker worden meegebracht of aan hem ter beschikking worden gesteld door de producent of de exploitant van de plaatselijke detailhandel.

De recipiënten bedoeld in het eerste lid, moeten door de producent of de exploitant van de plaatselijke detailhandel of de melkautomaat worden gevuld in het bijzijn van de eindverbruiker.

§ 4. Op de plaatsen waar rauwe melk of colostrum rechtstreeks wordt geleverd, moeten de volgende vermeldingen duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn aangebracht ter intentie van de eindverbruiker :

1° "Rauwe melk/colostrum. Koken voor gebruik";

2° "Te gebruiken tot [datum]";

3° "Bewaren bij 0 tot 6 °C".

Als het gaat om huis-aan-huisverkoop of rechtstreekse levering aan de plaatselijke detailhandel mag die informatie op een andere wijze worden verstrekt.

De datum zoals bedoeld in het eerste lid, 2° mag niet later vallen dan drie dagen na de eerste melkbeurt waarvan melk of colostrum aanwezig is in de voorraad waaruit de kleine hoeveelheid wordt genomen.

CHAPITRE II. — *Produits primaires*Section I<sup>re</sup>. — Lait cru et colostrum

**Art. 3.** Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le producteur qui procède à l'approvisionnement direct du consommateur final en lait cru et en colostrum de sa propre production respecte les exigences:

1° de l'annexe I<sup>re</sup> du Règlement (CE) n° 852/2004;

2° de l'annexe III, section IX, chapitre I<sup>er</sup>, parties I et II du Règlement (CE) n° 853/2004;

3° de l'annexe I<sup>re</sup>.

**Art. 4.** Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à 15 000 litres de lait cru de vache, 2 000 litres de lait cru des autres espèces animales ou 20 litres de colostrum respecte les exigences:

1° de l'article 3, 1° et 2°;

2° de l'annexe III, section IX, chapitre I<sup>er</sup>, partie III du Règlement (CE) n° 853/2004.

**Art. 5.** Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à la moitié du volume de production ou à 60 000 litres de lait cru de vache, à la moitié du volume de production ou à 8 000 litres de lait cru d'autres espèces animales ou à 100 litres de colostrum respecte les exigences reprises à l'article 4 et toutes les dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004 et du Règlement (CE) n° 853/2004 applicables au lait cru et au colostrum, ainsi que des règlements pris en application de ceux-ci.

**Art. 6.** § 1<sup>er</sup>. Le producteur ne peut procéder à l'approvisionnement direct en lait cru ou colostrum non préemballés que :

1° sur le site de production, le produit étant remis directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement en présence de celui-ci;

2° par colportage, dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production, le produit étant remis directement au consommateur final par le producteur qui réalise le conditionnement en présence de celui-ci;

3° sur des marchés dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;

4° par l'intermédiaire de distributeurs automatiques de lait, placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production, sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

5° du site de production vers un commerce de détail local fournissant le lait cru ou le colostrum directement au consommateur final.

§ 2. Chaque approvisionnement direct se fait en petite quantité.

§ 3. Les récipients peuvent être apportés par le consommateur final ou mis à disposition de celui-ci par le producteur ou par l'exploitant du commerce de détail local.

Les récipients visés à l'alinéa 1<sup>er</sup> sont remplis par le producteur, par l'exploitant du commerce de détail local ou par le distributeur automatique de lait en présence du consommateur final.

§ 4. Aux endroits où l'approvisionnement direct est effectué, les mentions suivantes doivent être affichées à l'intention du consommateur final de manière bien visible et lisible :

1° « Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation »;

2° « A consommer jusqu'au [date] »;

3° « A conserver entre 0 et 6 °C ».

En cas de colportage ou d'approvisionnement direct du commerce de détail local, ces informations peuvent être fournies par un autre moyen.

La date visée à l'alinéa 1<sup>er</sup>, 2° ne peut pas excéder trois jours après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise la petite quantité de lait ou de colostrum.

**Art. 7.** § 1. In afwijking op artikel 6, § 1, is de rechtstreekse levering van voorverpakte rauwe melk of colostrum zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen toegestaan op voorwaarde dat de producent beschikt over een toelating overeenkomstig artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006. In dat geval gebeurt de levering :

- 1° op de productieplaats;
- 2° via huis-aan-huis verkoop binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;
- 3° op markten binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;
- 4° van de productieplaats naar een plaatselijke detailhandel.

§ 2. Elke rechtstreekse levering bedoeld in § 1, gebeurt in een kleine hoeveelheid.

§ 3. Onverminderd artikel 2 van het voornoemd koninklijk besluit van 13 september 1999, moeten de volgende vermeldingen duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn aangebracht :

- 1° "Rauwe melk/colostrum. Koken voor gebruik";
- 2° "Te gebruiken tot [datum]";
- 3° "Bewaren bij 0 tot 6 °C".

Als het gaat om huis-aan-huisverkoop of rechtstreekse levering aan de plaatselijke detailhandel mag die informatie op een andere wijze worden verstrekt.

De datum bedoeld in het eerste lid, 2° mag niet later vallen dan drie dagen na de eerste melkbeurt waarvan nog melk of colostrum aanwezig is in de voorraad waaruit de kleine hoeveelheid wordt genomen.

**Art. 8.** § 1. Melk die afkomstig is van een productiebedrijf waarvan de melk gedurende vier opeenvolgende maanden niet voldeed aan het geldende criterium inzake het kiemgetal of het aantal somatische cellen, mag niet rechtstreeks worden geleverd van zodra de producent in kennis is gesteld of de mogelijkheid heeft om kennis te nemen van het vierde ongunstige maandresultaat.

De rechtstreekse levering mag pas worden hervat nadat is aange- toond dat de nieuw geproduceerde rauwe melk aan de criteria voldoet.

§ 2. Melk die bij de test voor het opsporen van antibioticaresiduen een positief resultaat te zien geeft, evenmin als de nadien in het productiebedrijf geproduceerde melk, mag niet rechtstreeks worden geleverd van zodra de producent in kennis is gesteld of de mogelijk- heid heeft om kennis te nemen van dit resultaat of het zelf heeft vastgesteld. Evenwel mag de producent de testen en hun gevolgen beperken tot de productie van individuele dieren die met geneesmid- delen werden behandeld.

De rechtstreekse levering mag pas worden hervat nadat is aange- toond dat de nieuw geproduceerde rauwe melk aan de criteria voldoet. Het is verboden niet-conforme melk of vermoedelijk niet- conforme melk te mengen met conforme melk.

#### Afdeling II. — Eieren

**Art. 9.** § 1. Onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit van 10 november 2009, kan de pluimveeproducent eieren uit de eigen productie rechtstreeks aan de eindverbruiker leveren :

- 1° op het productiebedrijf;
- 2° via huis-aan-huisverkoop binnen een straal van 80 km rond de productieplaats;
- 3° via automaten die opgesteld staan op het productiebedrijf of binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf;
- 4° op markten binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf.

Uitgezonderd voor kippeneieren, kan de producent eveneens vanaf het productiebedrijf rechtstreeks leveren aan een plaatselijke detailhan- del die de eieren rechtstreeks aan de eindverbruiker levert. In dat geval is de registratie bedoeld in artikel 2, § 1 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 vereist.

§ 2. Elke rechtstreekse levering geschiedt in kleine hoeveelheden.

§ 3. Voor productiebedrijven die niet beschikken over een registratie zoals bedoeld in artikel 2, § 1 van het voormeld koninklijk besluit van 16 januari 2006, is de rechtstreekse levering beperkt tot maximum 15 000 eieren per jaar.

§ 4. Kippeneieren kunnen slechts onder de in bijlage II vastgestelde voorwaarden rechtstreeks worden geleverd.

**Art. 7.** § 1<sup>er</sup>. Par dérogation à l'article 6, § 1<sup>er</sup>, l'approvisionnement direct en lait cru ou colostrum préemballés au sens de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées est autorisé à condition que le producteur dispose d'une autorisation conformément à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006. Dans ce cas l'approvisionnement se fait :

- 1° sur le site de production;
- 2° par colportage dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;
- 3° sur des marchés dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;
- 4° du site de production vers un commerce de détail local.

§ 2. Chaque approvisionnement direct visé au § 1<sup>er</sup>, se fait en petite quantité.

§ 3. Sans préjudice de l'article 2 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les men- tions suivantes doivent figurer sur l'emballage de manière bien visible et lisible:

- 1° « Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation »;
- 2° « A consommer jusqu'au [date] »;
- 3° « A conserver entre 0 et 6 °C ».

En cas de colportage ou d'approvisionnement direct du commerce de détail local, ces informations peuvent être fournies par un autre moyen.

La date visée à l'alinéa 1<sup>er</sup>, 2° ne peut pas excéder trois jours après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise la petite quantité de lait ou de colostrum.

**Art. 8.** § 1<sup>er</sup>. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait provenant d'une exploitation de production dont le lait n'a pas satisfait, pendant quatre mois consécutifs, au critère en vigueur pour la teneur en germes ou à celui pour la teneur en cellules somatiques, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé du quatrième résultat mensuel non favorable.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères.

§ 2. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait dont un test visant à détecter la présence de résidus d'antibiotiques donne un résultat positif ni du lait produit consécutivement dans la même exploitation, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé de ce résultat ou le constate lui-même. Toutefois, le producteur peut limiter les tests et leurs conséquences à la production d'animaux individuels traités aux médicaments.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères. Il est interdit de mélanger du lait non conforme ou probablement non conforme à du lait conforme.

#### Section II. — Œufs

**Art. 9.** § 1<sup>er</sup>. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 10 novembre 2009, le producteur de volailles peut approvisionner directement le consommateur final en œufs de sa propre production :

- 1° sur le site de production;
- 2° par colportage dans un rayon de 80 km autour du site de production;
- 3° par l'intermédiaire de distributeurs automatiques placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 km autour du site de production;
- 4° sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production.

Exception faite des œufs de poule, le producteur peut également approvisionner directement à partir de l'établissement de production un commerce de détail local qui approvisionne directement le consom- mateur final. Dans ce cas, l'enregistrement prévu à l'article 2, § 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 est requis.

§ 2. Chaque approvisionnement direct se fait en petites quantités.

§ 3. Pour les sites de production qui ne disposent pas d'un enregistrement prévu à l'article 2, § 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 16 jan- vier 2006 précité, l'approvisionnement direct se fait avec un maximum de 15 000 œufs par an.

§ 4. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct d'œufs de poule que dans les conditions fixées à l'annexe II.

**Art. 10.** In toepassing van de bepalingen van deze afdeling kan de pluimveeproducent enkel rechtstreeks leveren, indien hij zich houdt aan :

- 1° de voorschriften van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 852/2004,
- 2° de specifieke voorschriften voor eieren van sectie X, hoofdstuk I van de bijlage III bij de Verordening (EG) nr. 853/2004.

*Afdeling III. — Visserijproducten*

**Art. 11.** Deze afdeling is van toepassing op :

- 1° levende vis uit aquacultuur;
- 2° op zee gevangen vis;
- 3° op zee gevangen vis waarop aan boord van het vaartuig één of meerdere van de volgende bewerkingen zijn uitgevoerd : doden, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijke verpakking.

**Art. 12.** De rechtstreekse levering door de producent van visserijproducten, bedoeld in artikel 11, uit de eigen productie kan enkel :

1° aan de eindverbruiker op het productiebedrijf of aan de plaatselijke detailhandel, voor wat van aquacultuur afkomstige levende vis betreft;

2° aan de eindverbruiker vanaf het vaartuig na het aanmeren of op de kade voor wat op zee gevangen visserijproducten betreft.

**Art. 13.** De rechtstreekse levering geschiedt in kleine hoeveelheden met een maximum van alles samen :

- 1° 20 000 kg per jaar voor van aquacultuur afkomstige levende vis.
- 2° 100 kg per aanlanding voor op zee gevangen visserijproducten.

**Art. 14.** § 1. De producent kan de in deze afdeling bedoelde producten enkel rechtstreeks leveren indien hij zich houdt aan :

- 1° de voorschriften van bijlage I bij Verordening nr. (EG) 852/2004;
- 2° de specifieke hygiënevoorschriften van artikel 15.

§ 2. Wanneer ze rechtstreeks worden geleverd overeenkomstig deze afdeling, worden de visserijproducten vrijgesteld van de officiële controle bedoeld in de artikelen 15 en 16 van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

**Art. 15.** § 1. De specifieke inrichtings- en uitrustingsvoorwaarden waaraan de producent moet voldoen die op zee gevangen visserijproducten rechtstreeks levert, zijn de volgende :

1° de vaartuigen zijn zodanig ontworpen en gebouwd dat de visserijproducten niet verontreinigd kunnen worden. De gedeelten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten zijn schoon en worden goed onderhouden;

2° de lokalen en recipiënten die worden gebruikt voor de opslag van de visserijproducten, zijn van die aard dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat, waar nodig, het smeltwater niet in contact blijft met de producten. De lokalen en de recipiënten zijn schoon en worden goed onderhouden;

3° de oppervlakken waarmee visserijproducten in aanraking komen en de uitrusting en het gereedschap voor de bewerking van visserijproducten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet. Zij zijn schoon en worden goed onderhouden;

4° de voorzieningen voor het aanlanden en lossen die in contact komen met de visserijproducten, bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet. Die voorzieningen verkeren in goede staat van onderhoud en zijn schoon;

§ 2. De specifieke hygiënevoorschriften waaraan de producent die op zee gevangen visserijproducten rechtstreeks levert, zich moet houden, zijn de volgende :

1° zodra de visserijproducten aan boord zijn, worden ze zo snel mogelijk beschermd tegen verontreiniging en tegen inwerking van de zon of andere warmtebronnen;

2° de visserijproducten worden, zo snel mogelijk na het aan boord brengen, gekoeld, tenzij zij levend worden bewaard. Als de visserijproducten niet kunnen worden gekoeld op het vaartuig, worden ze zo snel mogelijk aan land gebracht en zo snel mogelijk na het aanlanden gekoeld;

**Art. 10.** Le producteur de volailles ne peut procéder à l'approvisionnement direct en application de la présente section que s'il respecte :

- 1° les exigences de l'annexe I<sup>er</sup> du Règlement (CE) n° 852/2004,
- 2° les exigences spécifiques aux œufs de l'annexe III, section X, chapitre I<sup>er</sup> du Règlement (CE) n° 853/2004.

*Section III. — Produits de la pêche*

**Art. 11.** La présente section est applicable aux :

- 1° poissons vivants issus de l'aquaculture;
- 2° poissons capturés en mer;
- 3° poissons capturés en mer, qui sont soumis à bord du navire à une ou plusieurs des opérations suivantes : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement.

**Art. 12.** Il ne peut être procédé par le producteur à l'approvisionnement direct en produits de la pêche, visés à l'article 11, issus de sa propre production que :

1° au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local, en ce qui concerne les poissons vivants issus de l'aquaculture;

2° du navire après l'accostage ou du quai vers le consommateur final, en ce qui concerne les produits de la pêche capturés en mer.

**Art. 13.** L'approvisionnement direct se fait en petites quantités et ne peut être au total supérieur à :

- 1° 20 000 kg par an pour les poissons vivants issus de l'aquaculture.
- 2° 100 kg par débarquement pour les produits de la pêche capturés en mer.

**Art. 14.** § 1<sup>er</sup>. Le producteur ne peut procéder à l'approvisionnement direct de produits visés à la présente section que s'il respecte :

- 1° les exigences de l'annexe I<sup>er</sup> du Règlement n° (CE) 852/2004;
- 2° les conditions d'hygiène spécifiques mentionnées à l'article 15.

§ 2. Lorsqu'ils font l'objet de l'approvisionnement direct conformément à la présente section, les produits de la pêche sont dispensés du contrôle officiel visé aux articles 15 et 16 de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

**Art. 15.** § 1<sup>er</sup>. Les conditions d'infrastructure et d'équipement spécifiques que doit respecter le producteur qui approvisionne directement en produits de la pêche capturés en mer, sont les suivantes :

1° les navires sont conçus et construits de telle manière que les produits de la pêche ne puissent pas être contaminés. Les parties destinées à l'entreposage des produits de la pêche sont propres et bien entretenues;

2° les locaux et récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et que, le cas échéant, l'eau de fonte ne reste pas en contact avec les produits. Ces locaux et récipients sont propres et bien entretenus;

3° les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact, ainsi que l'équipement et l'outillage utilisés pour la préparation des produits de la pêche, sont constitués de matériaux résistants à la corrosion, qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés. Elles sont propres et bien entretenues;

4° les équipements de débarquement et de déchargement qui entrent en contact avec les produits de la pêche sont constitués de matériaux qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés. Ces équipements sont en bon état d'entretien et sont propres;

§ 2. Les conditions d'hygiène spécifiques que doit respecter le producteur qui approvisionne directement en produits de la pêche capturés en mer sont les suivantes :

1° dès que les produits de la pêche sont à bord, ils sont le plus vite possible protégés contre toute contamination et contre les effets du soleil ou d'autres sources de chaleur;

2° les produits de la pêche sont réfrigérés le plus vite possible dès qu'ils sont à bord, sauf s'ils sont conservés vivants. Si les produits de la pêche ne peuvent pas être réfrigérés sur le navire, ils sont débarqués dès que possible et réfrigérés le plus rapidement possible après le débarquement;

3° de visserijproducten worden zodanig gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen;

4° wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig worden ontkopt en/of gestript, worden die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden uitgevoerd en worden de producten onmiddellijk grondig gewassen.

5° de ingewanden en de delen van de visserijproducten die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid worden zo spoedig mogelijk verwijderd en gescheiden van de voor menselijke consumptie bestemde producten bewaard.

6° bij het aanlanden en lossen wordt verontreiniging van de visserijproducten vermeden;

7° verse visserijproducten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert;

8° levend bewaarde visserijproducten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast;

9° de visserijproducten voldoen aan de gezondheidsnormen zoals bedoeld in Hoofdstuk V van Sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

10° in voorkomend geval dienen de voorschriften van punt D van Hoofdstuk III van Sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 te worden nageleefd;

#### Afdeling IV. — Vrij wild

**Art. 16.** de volgende voorwaarden worden nageleefd bij rechtstreekse levering aan de eindverbruiker door de jager van kleine hoeveelheden vrij wild :

1° het gaat om vrij wild dat is neergeschoten door de jager of door de groep jagers waarvan hij bij de jacht deel uitmaakt;

2° naargelang het om grof vrij wild dan wel klein wild gaat, zijn de bepalingen van hoofdstuk II of III van sectie IV bij de bijlage III van de Verordening (EG) nr. 853/2004 nageleefd;

3° elke jager mag ten hoogste rechtstreeks aan de eindverbruiker 1 stuk grof vrij wild en 10 stuks klein vrij wild leveren die zijn neergeschoten op dezelfde jachtdag en op een en hetzelfde jachtterrein;

4° het wild gaat vergezeld van de verklaring zoals bedoeld in bijlage III, sectie IV, hoofdstuk II van Verordening (EG) nr. 853/2004. De jager ziet erop toe dat de passende rubrieken van deze verklaring zijn ingevuld, in het bijzonder wanneer een everzwijn wordt overgedragen;

5° everzwijnen en andere voor trichinen gevoelige soorten ondergaan op aanvraag van de gekwalificeerde persoon een trichinenonderzoek in een geaccrediteerd of erkend laboratorium; het gunstige resultaat is gekend voor de levering of het resultaat wordt, nadat de eindconsument bij de levering gewezen is op het belang van een lopend onderzoek, na ontvangst ervan door de gekwalificeerde persoon aan de eindconsument meegedeeld.

#### HOOFDSTUK III. — Niet primaire producten

##### Afdeling I. — Visserijproducten van aquacultuurbedrijven

**Art. 17. § 1.** Onverminderd de bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004, mag de aquacultuurproducent uitsluitend visserijproducten verkregen uit zijn eigen productie rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker of aan de detailhandel die door de producent in de productieplaats wordt geëxploiteerd voor zo ver die producten slechts één of meer van volgende handelingen hebben ondergaan : slachten, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijk verpakken.

§ 2. De rechtstreekse levering geschiedt :

1° met een maximum totale hoeveelheid per jaar lager of gelijk aan 7 500 kg;

2° op voorwaarde dat de inrichting beschikt over een toelating overeenkomstig artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006;

3° op de productieplaats, via huis-aan-huisverkoop of op markten binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf wanneer de levering rechtstreeks aan de eindverbruiker gebeurt;

4° onmiddellijk vanaf de productieplaats wanneer de levering rechtstreeks gebeurt aan de detailhandel die door de producent in de productieplaats wordt geëxploiteerd.

§ 3. Elke rechtstreekse levering gebeurt in kleine hoeveelheden.

3° les produits de la pêche sont manipulés et entreposés de façon à éviter d'être meurtris;

4° lorsque les produits de la pêche sont étêtés et/ou éviscérés à bord du navire, cette opération est effectuée dans des conditions hygiéniques le plus rapidement possible après la capture et les produits sont immédiatement lavés minutieusement.

5° les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de représenter un danger pour la santé publique sont retirés le plus vite possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine.

6° lors du débarquement et du déchargement, toute contamination des produits de la pêche est évitée;

7° les produits de la pêche frais sont conservés, également pendant le transport, à une température approchant celle de la glace fondante;

8° les produits de la pêche conservés vivants sont conservés, également pendant le transport, à une température et d'une manière qui ne portent pas atteinte à la sécurité alimentaire ou à la durée de conservation des produits;

9° les produits de la pêche sont conformes aux normes sanitaires visées à l'annexe III, section VIII, chapitre V du Règlement (CE) n° 853/2004;

10° le cas échéant, les conditions de l'annexe III, section VIII, chapitre III, point D du Règlement (CE) n° 853/2004 sont respectées;

#### Section IV. — Gibier sauvage

**Art. 16.** L'approvisionnement direct du consommateur final par le chasseur en petites quantités de gibier sauvage ne peut se faire que dans les conditions suivantes:

1° il s'agit de gibier sauvage abattu par le chasseur ou par le groupe de chasseurs auquel il appartenait lors de la chasse;

2° selon qu'il s'agit de gros gibier sauvage ou de petit gibier sauvage, les dispositions du chapitre II ou III de la section IV de l'annexe III du Règlement (CE) n° 853/2004 sont respectées;

3° chaque chasseur peut approvisionner directement le consommateur final en, au maximum 1 pièce de gros gibier sauvage et 10 pièces de petit gibier sauvage abattus lors d'une même journée de chasse, sur un même terrain de chasse;

4° la déclaration visée à l'annexe III, section IV, chapitre II du Règlement (CE) n° 853/2004 accompagne le gibier. Le chasseur veille à ce que les rubriques appropriées de cette déclaration soient remplies, en particulier, en cas de cession d'un sanglier;

5° les sangliers et autres espèces sensibles aux trichines subissent à la demande de la personne formée une analyse de dépistage des trichines dans un laboratoire accrédité ou agréé, dont le résultat favorable est soit connu avant la livraison, soit communiqué, après réception, au consommateur final par la personne formée, auquel cas l'attention du consommateur final doit avoir été attirée, lors de l'approvisionnement, sur l'importance revêtue par l'analyse en cours.

#### CHAPITRE III. — Produits non primaires

##### Section 1<sup>re</sup>. — Produits de la pêche d'exploitations aquacoles

**Art. 17. § 1<sup>er</sup>.** Sans préjudice des dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004, le producteur aquacole ne peut procéder à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production qu'en produits de la pêche de sa propre production qui ont subi une ou plusieurs des opérations suivantes: abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement direct.

§ 2. L'approvisionnement direct se fait :

1° en quantité maximale annuelle inférieure ou égale à 7 500 kg;

2° à condition que l'établissement dispose d'une autorisation conformément à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006;

3° sur le site de production, par colportage ou sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production lorsqu'il est procédé à l'approvisionnement direct du consommateur final;

4° directement à partir du site de production lorsqu'il est procédé à l'approvisionnement direct du commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production.

§ 3. Chaque approvisionnement direct se fait en petites quantités.

§ 4. De visserijproducten mogen worden verdeeld in moten, gefileerd, onmiddellijk verpakt en finaal verpakt op vraag van de eindverbruiker en in diens bijzijn.

De visserijproducten mogen andere behandelingen of verwerking ondergaan met het oog op het rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker in een verkooppunt of een detailhandel gevestigd op de plaats van het aquacultuurbedrijf en geëxploiteerd onder de rechtstreekse verantwoordelijkheid van de producent.

**Art. 18.** De volgende infrastructuur- en hygiënevoorschriften gelden :

1° de producent beschikt over een lokaal dat goed onderhouden en zodanig ingericht en uitgerust is dat de bewerkingen op hygiënische wijze kunnen worden uitgevoerd en dat inzonderheid voorzien is met de nodige uitrusting voor het wassen en het ontsmetten van het gereedschap en de handen;

2° de voorzieningen die gebruikt worden voor de opslag van de visserijproducten zijn van zodanige aard dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. De lokalen en de recipiënten zijn schoon en worden goed onderhouden;

3° de behandelingen worden zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden uitgevoerd en de producten worden onmiddellijk grondig gewassen met drinkwater of schoon water dat in voldoende hoeveelheid voor handen is;

4° de ingewanden en delen van de visserijproducten die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid, worden zo spoedig mogelijk verwijderd en gescheiden van de voor menselijke consumptie bestemde producten bewaard. Dierlijke bijproducten zijn rechtstreeks noch onrechtstreeks een bron van verontreiniging;

5° de visserijproducten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert. Het gebruikte ijs wordt bereid op basis van drinkwater of schoon water. Het wordt op zodanige wijze bereid, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging is beschermd;

6° er wordt een goede persoonlijke hygiëne in acht genomen en er wordt gepaste en schone kledij gedragen.

#### Afdeling II. — Vlees van pluimvee en lagomorfen

**Art. 19.** § 1. Onverminderd de bepalingen van de Verordening (EG) nr. 852/2004, mag de producent van pluimvee of lagomorfen tot 7 500 stuks van zijn pluimvee en tot 1 000 stuks van zijn lagomorfen per jaar op zijn bedrijf slachten met het oog op de rechtstreekse levering in kleine hoeveelheden aan de eindverbruiker of aan het verkooppunt of de detailhandel gevestigd op de plaats van productie en geëxploiteerd onder rechtstreekse verantwoordelijkheid van de producent van het pluimvee of de lagomorfen, indien :

1° de inrichting beschikt over een toelating voor slachting op het landbouwbedrijf in toepassing van artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 en

2° hij zich houdt aan de vereisten van artikel 20 bij het uitoefenen van zijn activiteiten.

§ 2. De producent kan pluimvee en lagomorfen die op zijn bedrijf zijn geslacht rechtstreeks aan de eindverbruiker leveren onder de vorm van hele karkassen die evenwel mogen worden versneden op vraag van en in het bijzijn van de eindverbruiker.

De rechtstreekse levering bedoeld in het eerste lid kan plaatsvinden :

1° op het landbouwbedrijf;

2° op de plaatselijke markt ingericht in de gemeente waar het landbouwbedrijf zich bevindt of in de aangrenzende gemeenten. Indien in geen van deze gemeenten een plaatselijke markt is ingericht, dan kan de rechtstreekse levering plaatsvinden in de dichtstbijgelegen markt.

In geval van rechtstreekse levering op een plaatselijke markt, worden de naam en het adres van de producent evenals de toelating bedoeld in § 1, 1° zodanig geafficheerd dat de eindverbruiker er gemakkelijk kennis van kan nemen.

§ 3. De producent kan pluimvee en lagomorfen die op het bedrijf zijn geslacht, leveren aan de vleeswinkel of aan de detailhandel die maaltijden verstrekt en zich op het bedrijf bevinden en worden geëxploiteerd onder zijn rechtstreekse verantwoordelijkheid, op voorwaarde dat de vleeswinkel of detailhandel uitsluitend levert aan de eindverbruiker.

§ 4. Les produits de la pêche peuvent être filetés, tranchés, conditionnés et emballés à la demande du consommateur final et en sa présence.

Les produits de la pêche peuvent subir d'autres traitements ou transformations en vue de l'approvisionnement direct au consommateur final dans un point de vente ou un commerce de détail exploité sous la responsabilité directe du producteur sur le site de production aquacole.

**Art. 18.** Les conditions d'infrastructure et d'hygiène suivantes s'appliquent:

1° le producteur dispose d'un local qui est bien entretenu et aménagé de manière à ce que les opérations puissent être réalisées de façon hygiénique et qui est notamment pourvu de l'équipement nécessaire pour le lavage et la désinfection de l'outillage et des mains;

2° les dispositifs utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits. Les locaux et récipients sont propres et bien entretenus;

3° les opérations sont réalisées dans des conditions hygiéniques le plus vite possible après la capture et les produits sont immédiatement lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau propre disponible en quantité suffisante;

4° les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de constituer un danger pour la santé publique sont retirés le plus rapidement possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les sous-produits animaux ne constituent pas, directement ou indirectement, une source de contamination;

5° les produits de la pêche, également pendant le transport, sont conservés à une température approchant celle de la glace fondante. La glace utilisée est préparée à base d'eau potable ou d'eau propre. Elle est préparée, manipulée et stockée de telle façon à être protégée contre toute contamination;

6° une bonne hygiène personnelle est observée et le port de tenues adaptées et propres est obligatoire.

#### Section II. — Viandes de volaille et de lagomorphes

**Art. 19.** § 1<sup>er</sup>. Sans préjudice des dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004, le producteur de volailles ou de lagomorphes peut abattre annuellement dans son exploitation jusqu'à 7 500 têtes de ses volailles et jusqu'à 1 000 têtes de ses lagomorphes en vue d'approvisionner directement en petites quantités le consommateur final ou le point de vente ou commerce de détail situé sur le site de production et exploité sous la responsabilité directe du producteur des volailles ou des lagomorphes, si :

1° l'établissement dispose d'une autorisation pour l'abattage dans l'exploitation agricole en application de l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 et

2° il respecte les exigences de l'article 20 lors de l'exercice de ses activités.

§ 2. Le producteur peut procéder à l'approvisionnement direct du consommateur final en volailles et lagomorphes qui sont abattus dans son exploitation sous la forme de carcasses entières qui toutefois peuvent être découpées en morceaux sur demande et en présence du consommateur final.

L'approvisionnement direct visé à l'alinéa 1<sup>er</sup> peut avoir lieu :

1° sur l'exploitation agricole;

2° sur le marché local organisé dans la commune où l'exploitation agricole est établie ou dans les communes limitrophes. Si aucun marché local n'est organisé dans ces communes, l'approvisionnement direct peut être effectué au marché le plus proche.

En cas d'approvisionnement direct sur un marché local, le nom et l'adresse du producteur ainsi que l'autorisation visée au § 1<sup>er</sup>, 1°, sont affichés de manière à ce que le consommateur puisse facilement en prendre connaissance.

§ 3. L'approvisionnement direct des carcasses de volailles et de lagomorphes issues d'animaux abattus dans l'exploitation vers le point de vente ou commerce de détail situé sur le site de production et exploité sous la responsabilité directe du producteur des volailles ou des lagomorphes est autorisé à condition que ce point de vente ou commerce de détail approvisionne exclusivement le consommateur final.

**Art. 20.** § 1. De producent beschikt over een slachtlokaal waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht dat voldoet aan de volgende vereisten :

1° het is voldoende groot en geschikt om de dieren hygiënisch te slachten;

2° het lokaal is voorzien van de uitrusting die nodig is om te vermijden dat het vlees met de vloer of de muren in aanraking komt;

3° de producent beschikt in het slachtlokaal ten minste over een wasbak;

4° de producent beschikt over een installatie voor het ontsmetten van gereedschap die in overeenstemming is met hetgeen is bepaald in bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, 3, bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

5° de producent beschikt over een koelvoorziening met voldoende capaciteit om het geslachte pluimvee of de geslachte lagomorfen op te slaan.

§ 2. De producent leeft de volgende hygiënevoorwaarden na :

1° de dieren die op een andere manier gestorven zijn dan door slachten, worden niet voor menselijke consumptie gebruikt;

2° pluimvee en lagomorfen worden niet in hetzelfde lokaal geslacht tenzij die verrichtingen plaatsvinden op verschillende tijdstippen of op verschillende plaatsen;

3° de te slachten dieren worden zonder uitstel bedwelmd, verbloed, geplukt of uitgeslacht en van hun ingewanden ontdaan op zodanige wijze dat elke verontreiniging van het vlees wordt vermeden;

4° het verwijderen van de ingewanden gebeurt op een andere plaats dan de andere slachtverrichtingen;

5° er worden maatregelen getroffen om te vermijden dat bij het verwijderen van de ingewanden maag- en darminhoud wordt gemorst;

6° na verwijdering van de ingewanden worden de geslachte dieren zo spoedig mogelijk schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Indien de levering ter plaatse gebeurt, kan de koeling evenwel worden onderbroken vanaf het moment van de levering.

§ 3. De producent houdt een schriftelijk register bij waarin per slachtdag de diersoort, het aantal geslachte dieren, evenals de plaats en de datum van de rechtstreekse levering worden vermeld.

**Art. 21.** § 1. In afwijking op artikel 19, § 1, dient de inrichting niet te beschikken over een toelating voor slachting op het landbouwbedrijf indien de producent zich beperkt tot het slachten van ten hoogste 500 stuks van zijn pluimvee en 250 stuks van zijn lagomorfen per jaar op zijn bedrijf met het oog op de rechtstreekse levering aan de eindverbruiker op het landbouwbedrijf.

§ 2. De producent bedoeld in § 1 houdt zich aan de voorschriften die zijn vermeld in artikel 20, § 1, 1° en 5°, § 2, 1°, 3°, 5° en 6° en § 3.

#### HOOFDSTUK V — *Opheffings-, wijzigings- en slotbepalingen*

**Art. 22.** In het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° artikel 1, § 1, wordt opgeheven;

2° titel II wordt opgeheven.

**Art. 23.** § 1. In bijlage II bij het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, vervangen bij het koninklijk besluit van 30 juli 2008 en gewijzigd bij het koninklijk besluit van 3 augustus 2012, wordt punt 4.3. vervangen als volgt :

**Art. 20.** § 1<sup>er</sup>. Le producteur dispose d'un local d'abattage où sont abattus les volailles et lagomorphes qui répond aux exigences suivantes :

1° il est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux;

2° le local est doté des équipements nécessaires pour éviter que les viandes n'entrent en contact avec le sol et les murs;

3° le producteur dispose dans le local d'abattage au minimum d'un lavabo;

4° le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils conforme aux dispositions de l'annexe III, section II, chapitre II, 3, du Règlement (CE) n° 853/2004;

5° le producteur dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des volailles ou des lagomorphes abattus.

§ 2. Le producteur respecte les conditions d'hygiène suivantes :

1° les animaux morts autrement que par abattage ne sont pas utilisés pour la consommation humaine;

2° les volailles et les lagomorphes ne sont pas abattus dans le même local sauf si ces opérations sont séparées dans le temps ou dans l'espace;

3° les animaux à abattre sont étourdis, saignés, plumés ou habillés et éviscérés sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée;

4° l'éviscération a lieu à un autre endroit que les autres opérations d'abattage;

5° des mesures sont prises afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération;

6° après l'éviscération, les animaux abattus sont le plus vite possible nettoyés et refroidis à une température de 4 °C maximum. Toutefois, si la livraison a lieu sur place, la réfrigération peut être interrompue à partir du moment de l'approvisionnement.

§ 3. Le producteur tient un registre écrit où sont indiqués, par jour d'abattage, l'espèce animale, le nombre d'animaux abattus, ainsi que le lieu et la date de l'approvisionnement direct.

**Art. 21.** § 1<sup>er</sup>. Par dérogation à l'article 19, § 1<sup>er</sup>, l'établissement ne doit pas disposer d'une autorisation pour l'abattage à l'exploitation agricole si le producteur se limite à l'abattage jusqu'à un maximum de 500 têtes de ses volailles et 250 têtes de ses lagomorphes annuellement dans son exploitation en vue d'approvisionner directement le consommateur final sur le site même de l'exploitation agricole.

§ 2. Le producteur visé au § 1<sup>er</sup> respecte les exigences qui sont énumérées à l'article 20, § 1<sup>er</sup>, 1° et 5°, § 2, 1°, 3°, 5° et 6° et § 3.

#### CHAPITRE V. — *Dispositions abrogatoires, modificatives et finales*

**Art. 22.** A l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, les modifications suivantes sont apportées :

1° l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup> est abrogé;

2° le titre II est abrogé.

**Art. 23.** § 1<sup>er</sup>. A l'annexe II de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, remplacée par l'arrêté royal du 30 juillet 2008 et modifiée par l'arrêté royal du 3 août 2012 le point 4.3. est remplacé comme suit :

4.3.	Inrichtingen voor de verwerking en het in de handel brengen van levensmiddelen op basis van rauwe melk	Voorverpakken van rauwe melk of vervaardigen van levensmiddelen op basis van rauwe melk, tenzij deze activiteiten door de melkproducent op het productiebedrijf zijn uitgevoerd en deze rauwe melk of levensmiddelen bestemd zijn voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel	4.3. Etablissements pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires à base de lait cru	Le préemballage de lait cru ou la fabrication de denrées à base de lait cru, sauf si ces activités sont effectuées par le producteur sur le site de production et ce lait cru ou ces denrées sont destinés à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local
------	--	---	---	--



§ 2. In bijlage III van hetzelfde besluit, vervangen bij het koninklijk besluit van 30 juli 2008 en gewijzigd bij het koninklijk besluit van 3 augustus 2012, worden volgende wijzigingen aangebracht :

1° onderdeel 2 wordt aangevuld met een punt 2.8. luidend :

2.8	Bewerken van visserijproducten op aquacultuurbedrijven	Bewerken van maximum 7 500 kg visserijproducten per jaar voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker op de plaats van productie of via huis-aan-huisverkoop of aan een detailhandel die door de producent op de productieplaats wordt geëxploiteerd.	2.8	Préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles	Préparation de maximum 7 500 kg produits de la pêche par an pour l'approvisionnement direct au consommateur final sur le site de production ou via le commerce ambulante ou à un commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production.
-----	--	--	-----	--	---

2° punt 4.3. wordt vervangen als volgt :

4.3.	Inrichting waar melk wordt voorverpakt of verwerkt op het productiebedrijf	Het voorverpakken of verwerken van eigen geproduceerde melk door de producent voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel	4.3.	Etablissement de préemballage ou de transformation de lait à la ferme	Le préemballage et la transformation de son lait par le producteur pour l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local
------	--	---	------	---	---

§ 2. A l'annexe III du même arrêté, remplacée par l'arrêté royal du 30 juillet 2008 et modifiée par l'arrêté royal du 3 août 2012, les modifications suivantes sont apportées :

1° la partie 2 est complétée d'un point 2.8. rédigé comme suit :

2° le point 4.3 est remplacé comme suit :

**Art. 24.** In het koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende de handelsnormen voor eieren, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° artikel 1, § 1, 2°, 3° en 4° worden opgeheven;

2° in artikel 2, worden de woorden "op de productieplaats, op een lokale openbare markt of bij leuren" vervangen door de woorden "in overeenstemming met het koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door de primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel".

**Art. 25.** De minister bevoegd voor de Veiligheid van de voedselketen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te, Brussel, 7 januari 2014.

FILIP

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,  
Mevr. S. LARUELLE

**Art. 24.** A l'arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs, les modifications suivantes sont apportées :

1° à l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup>, les 2°, 3° et 4° sont abrogés;

2° à l'article 2, les mots « sur le site de production, sur un marché public local ou par colportage » sont remplacés par les mots « conformément à l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées d'origine animale ».

**Art. 25.** Le ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 7 janvier 2014.

PHILIPPE

Par le Roi :  
La Ministre de l'Agriculture,  
Mme S. LARUELLE

## Bijlage I

### HOOFDSTUK I : Voor rauwe melk geldende criteria

Onverminderd hetgeen is bepaald in het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen, past de producent procedures toe die ervoor moeten zorgen dat de rauwe melk aan de volgende criteria voldoet :

1° voor rauwe koemelk :

Kiemgetal bij 30 °C (per ml) ≤ 100 000 (\*)

Aantal somatische cellen (per ml) ≤ 400 000 (\*\*)

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden met ten minste 1 monsterneming en analyse per 3 maanden

(\*\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden met ten minste 1 monsterneming en analyse per 3 maanden

2° voor rauwe melk van andere diersoorten :

Kiemgetal bij 30 °C (per ml) ≤ 1 500 000 (\*)

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden met ten minste 1 monsterneming en analyse per 3 maanden

3° Voor rechtstreekse verkoop bestemde rauwe melk mag geen residuen van antibiotica bevatten in hoeveelheden die groter zijn dan de gehalten die zijn toegestaan voor een van de stoffen bedoeld in de bijlage bij de Verordening (EU) nr. 37/2010 van de Commissie van 22 december 2009 betreffende farmacologisch werkzame stoffen en de indeling daarvan op basis van maximumwaarden voor residuen in levensmiddelen van dierlijke oorsprong of als het totaal van de residuen van alle antibiotica samen een toegelaten maximumwaarde overschrijdt.

#### HOOFDSTUK II : controle door de producent op de naleving van de criteria

§ 1. Er worden met het oog op de controle monsters genomen uit de voorraad waaruit de rauwe melk wordt genomen die rechtstreeks aan de verbruiker zal worden geleverd.

In afwijking van het eerste lid, mogen controles worden verricht op de melk van elk dier dat met diergeneesmiddelen werd behandeld om de afwezigheid van antibioticaresiduen met betrekking tot de voor menselijke consumptie gewonnen melk na te gaan waarbij de in de bijsluiters bij de diergeneesmiddelen vermelde wachttijd in acht moet worden genomen, of zelfs een langere periode indien die is voorgeschreven door de behandelende dierenarts.

§ 2. De in hoofdstuk I voorgeschreven analyses worden uitgevoerd in een volgens de Europese norm EN ISO/IEC 17025 geaccrediteerd laboratorium. Ook mogen de routinemethoden worden toegepast die zijn beschreven in het ministerieel besluit van 6 november 2001 tot vaststelling van de referentiemethoden en de principes van de routinemethoden voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers. Ongunstige resultaten vallen onder de meldingsplicht van het Agentschap.

Als een monster in overeenstemming met het tweede lid van § 1 wordt genomen, mag de producent een test uitvoeren die geschikt is voor en aangepast aan de aard van de werkzame bestanddelen van de voor behandeling van de dieren gebruikte diergeneesmiddelen. Die test is terug te vinden in een op de website van het FAVV gepubliceerde lijst.

§ 3. Op voorwaarde dat de rechtstreeks geleverde melk afkomstig is uit een voorraad die wordt gecontroleerd zoals bepaald in het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen, moeten geen extra monsters worden genomen voor de analyse op het kiemgetal, het aantal somatische cellen en de residuen van antibiotica.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

### FILIP

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,  
Mevr. S. LARUELLE

#### Bijlage II

Nadere regels met betrekking tot rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden kippeneieren : verplichtingen voortvloeiende uit de verordeningen betreffende de handelsnormen voor kippeneieren.

Nadere regels met betrekking tot rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden kippeneieren	Registratie van opfokbedrijf van legkippen	Merken	Indeling/sortering
Koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel	Koninklijk besluit van 3 mei 2003 betreffende de identificatie en de registratie van inrichtingen waar legkippen worden gehouden	Verordening (EG) nr.1234/2007 van de raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten Bijlage XIV, A; Handelsnormen voor eieren van kippen van de soort Gallus gallus Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren Koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren	Verordening (EG) nr.1234/2007 van de raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten Bijlage XIV, A Handelsnormen voor eieren van kippen van de soort Gallus gallus Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren

Rechtstreekse levering op de productieplaats	ja - vanaf 15 000 eieren	neen	neen
Huis-aan-huis-huisverkoop	ja - vanaf 15 000 eieren	neen	neen
Lokale markt	ja - vanaf 15 000 eieren	Oui neen – minder dan 50 legkippen	Neen neen
Automaten op de productieplaats	ja - vanaf 15 000 eieren	neen	neen
Plaatselijke detailhandel die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker	ja	ja	ja

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

## FILIP

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,  
Mevr. S. LARUELLE

### Annexe I<sup>re</sup>

#### Chapitre I<sup>er</sup> : Critères applicables au lait cru

Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le producteur applique des procédures visant à ce que le lait cru satisfasse aux critères ci-après:

1° pour le lait cru de vache :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) ≤ 100 000 (\*)

Teneur en cellules somatiques (par ml) ≤ 400 000 (\*\*)

(\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois

(\*\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois

2° pour le lait cru d'autres espèces animales:

Teneur en germes à 30 °C ≤ 1 500 000 (\*) (par ml)

(\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois

3° Le lait cru destiné à la vente directe ne peut contenir des résidus d'antibiotiques dont les niveaux dépassent les niveaux autorisés pour l'une des substances visées à l'annexe du Règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale ou si le total combiné des résidus de toutes les substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.

#### Chapitre II : Vérification par le producteur du respect des critères

§ 1<sup>er</sup>. Pour le contrôle, des échantillons sont prélevés dans le stock dans lequel est prélevé le lait cru qui sera livré directement au consommateur.

Par dérogation à l'alinéa 1<sup>er</sup>, on peut procéder à des contrôles sur le lait de chaque animal ayant été traité avec des médicaments vétérinaires, afin de contrôler l'absence de résidus d'antibiotiques pour le lait recueilli à des fins de consommation humaine, tout en respectant le temps d'attente indiqué sur la notice d'emploi des médicaments vétérinaires ou une période plus longue si elle a été prescrite par le vétérinaire traitant.

§ 2. Les analyses requises au chapitre I<sup>er</sup> sont réalisées par un laboratoire accrédité selon la norme européenne EN ISO/IEC 17025. Les méthodes de routine décrites dans l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs peuvent également être appliquées. Les résultats défavorables sont soumis à notification obligatoire à l'Agence.

Au cas où un échantillon est prélevé conformément à l'alinéa 2 du paragraphe 1<sup>er</sup>, le producteur peut procéder à un test approprié et adapté en fonction de la nature des composants actifs présents dans les médicaments vétérinaires utilisés pour le traitement des animaux. Ce test se trouve sur une liste publiée sur le site web de l'Agence.

§ 3. Pour autant que le lait approvisionné directement provienne d'un stock contrôlé, conformément à l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, il n'y a pas lieu de prendre des échantillons supplémentaires pour l'analyse de la teneur en germes, de la teneur en cellules somatiques ni des résidus d'antibiotiques.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de l'Agriculture,  
Mme S. LARUELLE

Annexe II

Modalités de l'approvisionnement direct du consommateur final en petites quantités d'œufs de poules : obligations découlant des réglementations relatives aux normes de commercialisation des œufs de poules.

Modalités de l'approvisionnement du consommateur final en "petites quantités" d'œufs de poules	Enregistrement de l'établissement d'élevage des poules pondeuses	Marquage	Classement-Calibrage
Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale	Arrêté royal du 3 mai 2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses	Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés agricoles et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur : annexe XIV, A : Normes de commercialisation des œufs de poule de l'espèce gallus gallus; Règlement (CE) n° 589/2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs; Arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs	Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés agricoles et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur : annexe XIV, A : Normes de commercialisation des œufs de poule de l'espèce gallus gallus; Règlement (CE) n° 589/2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.
Vente directe à l'exploitation	oui - A partir de 15 000 œufs	non	non
Colportage	oui - A partir 15 000 œufs	non	non
Marché local	oui - A partir de 15 000 œufs	Oui non- en-dessous de 50 pondeuses	Non non
Distributeurs automatiques sur le site de production	oui - A partir de 15 000 œufs	non	non
Commerce de détail local qui approvisionne le consommateur final	oui	oui	oui

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de l'Agriculture,  
Mme S. LARUELLE